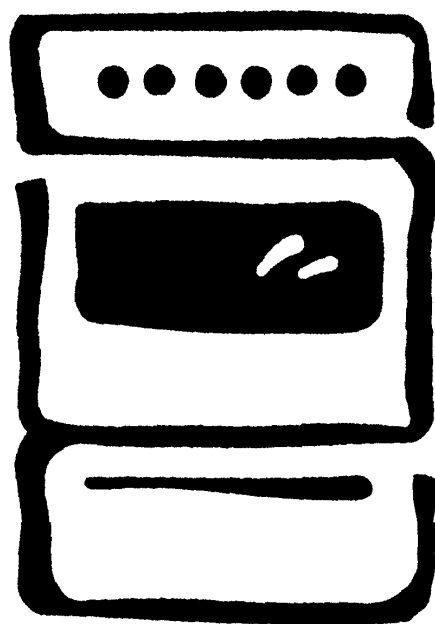




BRUGS-OG INSTALLATIONSVEJLEDNING



GASKOMFUR
GGB5410-HV

Indhold

Sikkerhed	3
Komfuret	4
<i>Udpakning</i>	4
<i>Tilbehør</i>	4
Sikkerhedsudstyr	5
<i>Tippesikring</i>	5
<i>Dørlås</i>	6
Før brug	6
<i>Rengøring af komfuret</i>	6
<i>Rengøring af tilbehør</i>	6
<i>Opvarmning af den tomme ovn</i>	6
Kontrolpanel	7
Komfurplade	7
<i>Sådan bruges komfurpladen</i>	8
<i>Rengøring af komfurpladen</i>	10
<i>Rengøring af brænderne</i>	10
Ovnen	10
<i>Praktisk brug</i>	10
<i>Madlavning i ovnen</i>	11
<i>Rengøring og vedligeholdelse</i>	12
Installation	14
<i>Nivellering af komfuret</i>	15
Tilslutning af gasforsyning.....	16
Ændring af gastype	17
Service	20
Tekniske data	21
Problemer og mulige løsninger	22
Når komfurets levetid er opbrugt	22

Sikkerhed

Komfurenes teknologi forbedres konstant. Der kan være stor forskel på, hvordan De vil bruge Deres nye komfur og hvordan De brugte det gamle. Det anbefales at læse hele brugervejledningen nøje igennem, inden komfuret tages i brug. Dette komfur er beregnet til almindelig brug i hjemmet. Opbevar brugervejledningen på et sikkert sted, da den kan få betydning for den nye ejer, hvis komfuret skal sælges eller foræres væk. Hvis De har spørgsmål eller ønsker, som De gerne vil drøfte med os, er De velkommen til at kontakte os.



AFSNIT MARKERET MED EN advarselstrekant handler om sikkerhed. LÆS DISSE AFSNIT NØJE IGENNEM, da De ellers risikerer at komme til skade eller beskadige komfuret.

Børn og komfuret

Børn er af natur nysgerrige og interesserede i deres omgivelser, herunder også komfuret. Af sikkerhedshensyn vil vi gerne fremhæve følgende, som har betydning for alle hjem med børn:

Der bør være god bordplads - mindst 40 cm - såvel til højre som til venstre for komfuret.

Komfuret kan også installeres således at det støder op til en væg eller et højt køkkenmodul på den ene side og bordplads på den anden. TIPSEKRINGEN bør monteres for at forhindre komfuret i at vælte forover, hvis det bliver udsat for unormal belastning.

Børn kan sagtens deltage i madlavningen, men de skal vide, at panderne, brænderne og ovnen bliver varme, og at de er et stykke tid om at køle af, efter at de har været i brug.

HUDKONTAKT KAN FORÅRSAGE FORBRÆNDINGER.

Installation

Alt installationsarbejde skal udføres af en kvalificeret installatør. Installationsarbejde, der udføres af ufaglært arbejdskraft, kan resultere i beskadigelse af komfuret og kan desuden medføre personskade og/eller ejendomsskade.

Før installation kontrolleres det, at komfuret er korrekt indstillet til de lokale forsyningsforhold (gastype og tryk).

Komfurets indstillinger fremgår af typeskiltet.

Komfuret er ikke tilsluttet en røggasudsugning og må kun installeres og bruges i henhold til den gældende lovgivning om installation. Vær særlig påpasselig med at opfylde de pågældende krav om ventilation.

Komfuret er tungt. Visse hjørner og kanter, som ikke er umiddelbart synlige, kan være skarpe. Brug handsker, når De flytter komfuret.

TIPSEKRINGEN bør monteres for at forhindre komfuret i at vælte forover, hvis det bliver udsat for unormal belastning.

Når komfuret er i brug

Dette komfur er kun beregnet til almindelig brug i hjemmet. Det er ikke beregnet til kommercielle eller industrielle formål.

Under brug afgiver et gaskomfur varme og fugt til rumluften, hvor det er installeret. Sørg for god ventilation og luftfornyelse ved at vedligeholde udluftningskanalerne eller installere en emhætte.

Når komfuret bruges i længere tid ad gangen, anbefales det at man åbner et vindue eller øger emhættens sugestyrke.

Lad aldrig komfuret være uden opsyn under friturestegning, eller når der anvendes fedtstof, olie eller andre brændbare stoffer. Hvis der opstår brand, slukkes komfuret og emhætten omgående.

Brug aldrig plasticservice i ovnen eller på brænderne. Beklæd ikke ovnen med sølvpapir.

KVÆL ILDEN MED ET GRYDELÅG. Brug aldrig vand.

Brug aldrig skævt eller misformet kogegrej, da det kan vælte og forårsage alvorlige skader.

Bradepanden bliver varm under brug, så brug altid grillhandsker, når bradepanden skal ind og ud af ovnen.

Sørg for at slukke for komfuret, når det ikke er i brug. Alle komfurets knapper skal være slukket.

Rengøring

Hold komfurpladen og ovnen ren. Fastbrændt fedt og olie afgiver røg og lugte, når de opvarmes, og kan i værste tilfælde forårsage brand.

Vedligeholdelse og service

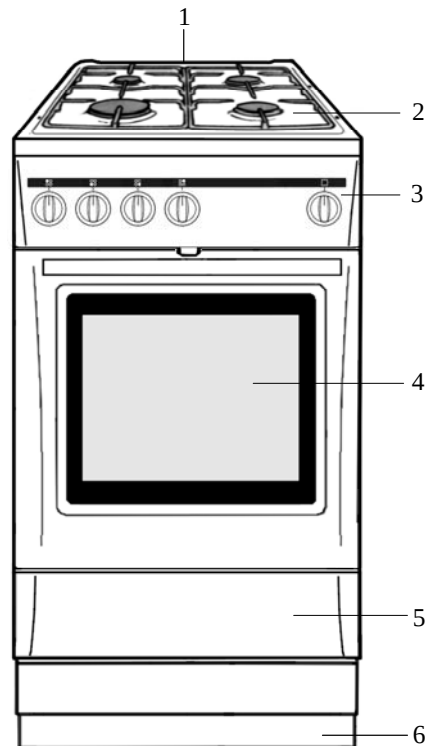
Service og reparationer bør udføres af et autoriseret servicecenter. Brug kun reservedele, der leveres af disse virksomheder.

Komfuret

1. Ovnens udluftningskanal
2. Komfurplade med BRÆNDERE
3. Kontrolpanel med KNAPPER
4. Ovn
5. Opbevaringsskuffe
6. Sokkel

For at lette rengøringen bag ved komfuret, er dette udstyret med hjul bagtil.

Når komfuret skal trækkes ud, åbnes ovndøren, hvorefter komfuret forsigtigt trækkes ud fra væggen, idet der holdes fast i den øverste kant.



Udpakning

Kontroller, at komfuret er uskadet og i perfekt stand. Skader, som måtte være opstået under transporten, skal omgående rapporteres til forhandleren.

Emballagen kan genbruges. Kontakt de lokale myndigheder for nærmere oplysninger om bortskaffelse af emballagen.

Tilbehør

FØLGENDE TILBEHØR LEVERES MED MASKINEN:

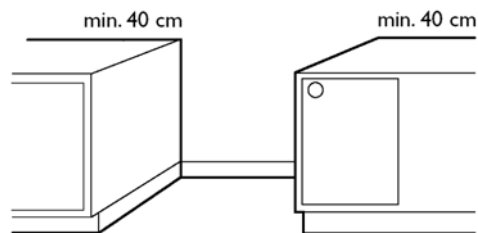
- Emaljeret bradepande
- Emaljerede bageplader (2 stk.)
- Ovnrist
- Toppesikring, inklusive beslag
- Brugervejledning

Sikkerhedsudstyr

Der bør være god bordplads - mindst 40 cm - på begge sider af komfuret (SE BILLEDE). Komfuret kan også installeres således at det støder op til en væg eller et højt køkkenmodul på den ene side og bordplads på den anden.

Hvis komfuret installeres mellem 2 grundenheder, skal der være mindst 2 cm mellem enhederne og komfurets sider.

Komfuret børnesikres yderligere, hvis følgende udstyr monteres/anvendes:



Tippesikring



Ved installation af komfuret er det påkrævet at bruge tippesikringen.

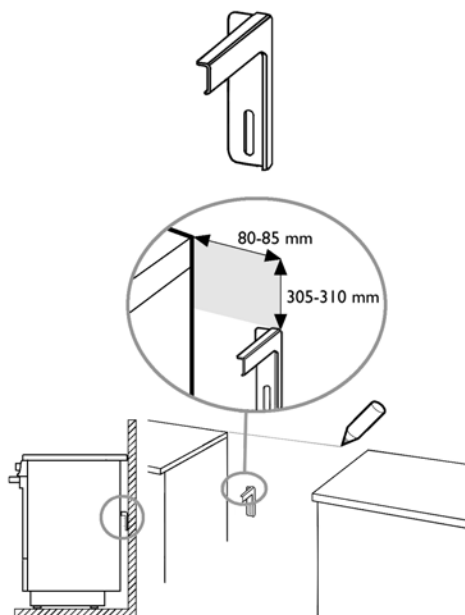
Tippesikringen bør monteres for at forhindre komfuret i at vælte, hvis det bliver udsat for en unormal belastning. Tippesikringen yder kun beskyttelse, hvis komfuret er skubbet helt ind på plads.

Inden tippesikringen monteres, kontrolleres det at komfuret er blevet nivelleret.

1. Tegn en lige linje på væggen langs med komfurpladens overkant og efter at komfuret er blevet nivelleret (se illustration).
2. De angivne mål kan bruges, når tippesikringen monteres i venstre side (se illustration). Opmål og marker stedet, hvor tippesikringen skal monteres, og skru den fast til et solidt materiale eller til en passende forstærkning eller beslag.

BEMÆRK! Hvis afstanden mellem køkkenmodulerne er bredere end komfuret, vil det være nødvendigt at ændre målene angivet i illustrationen, såfremt komfuret skal centreres.

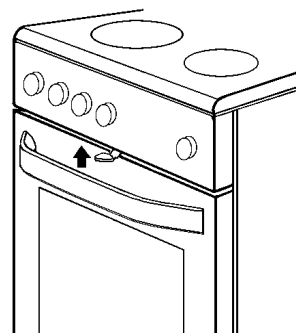
3. Hvis De ændrer målene, skal De huske at skubbe komfuret rigtigt på plads, således at tippesikringen går i indgreb med hullet på bagsiden af komfuret.



Dørlås

Dørlåsen gør det sværere for børn at åbne ovndøren.

For at åbne døren, løftes håndtaget samtidig med at døren trækkes udad.



Før brug

Rengøring af komfuret

Efter brug tørres komfuret af med en ren klud opvredet i varmt vand tilsat flydende opvaskemiddel. BRUG ALDRIG KONCENTREDE RENGØRINGSMIDLER ELLER SKUREPULVER, undtagen til de dele af komfuret, der fra tid til anden kræver en mere effektiv rengøring.

Husk på at tippesikringen ikke virker, når komfuret er trukket ud fra væggen.

Rengøring af tilbehør

Vask bagepladen, ovnristen, etc. af i varmt vand tilsat flydende opvaskemiddel. Skyl med vand og tør af.

Opvarmning af den tomme ovn

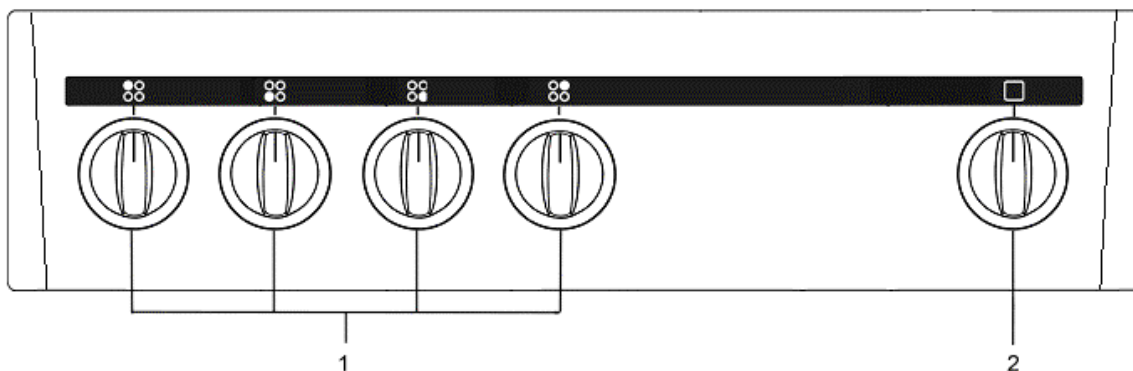


Børn skal være under opsyn!
Komfuret bliver meget varmt.

Inden ovnen tages i brug for første gang, skal den opvarmes, mens den er tom. Følg instruktionerne nedenfor:

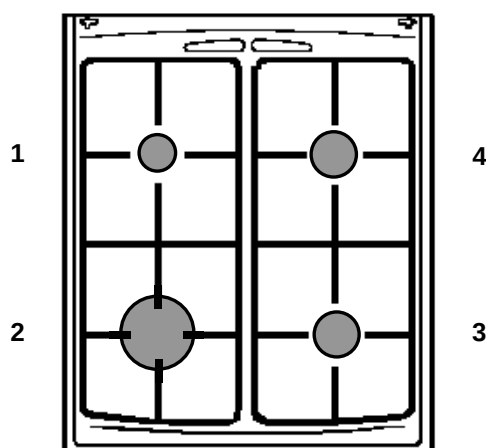
1. Tag ovnens tilbehør ud, og sørg for at fjerne eventuelle rester af emballage.
2. Tænd for ovnblusset (se instruktioner), og indstil ovnens temperaturvælger til maks.
3. Luk et vindue op.
4. Lad ovnen være tændt i ca. 45 minutter.

Kontrolpanel



- 1 Knapper til betjening af BRÆNDERE
- 2 OVENENS temperaturvælger

Komfurplade



- 1. Bagerste venstre brænder (ekstra)
- 2. Forreste venstre brænder (hurtig)
- 3. Forreste højre brænder (mellemhurtig)
- 4. Bagerste højre brænder (mellemhurtig)

Sådan bruges komfurpladen



Lad aldrig komfuret være uden opsyn under friturestegning eller når der anvendes fedtstof, olie eller andre brændbare stoffer. Hvis der opstår brand, slukkes komfuret og emhætten omgående. KVÆL ILDEN MED ET GRYDELÅG. Brug aldrig vand.

Brænderne

Symbolet på kontrolpanelet viser hvilken brænder knappen betjener (se kontrolpanel). Hver brænder er udstyret med en sikkerhedsanordning. Hvis ilden går ud, afbrydes gasforsyningen til den pågældende brænder automatisk.

0 Slukket (Off)



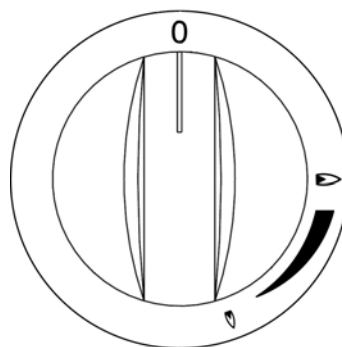
Maks. temperatur



Min. temperatur

Brug den højeste temperatur til at lade vandet bulderkoge og den laveste til at lade det simre.

Tænd altid blusset ved at dreje knappen mod uret, aldrig omvendt.



Tænding af brænderne

1. Tryk på knappen og drej den mod uret, indtil den står på den højeste temperatur. Tænd brænderen med en tændstik.
2. Slip knappen efter 10 sekunder, og kontroller at brænderen forbliver tændt.
3. Tilpas flammen til den ønskede temperatur.

Hvis flammen går ud, stilles knappen omgående tilbage til OFF. Vent i mindst et minut, og tænd derefter brænderen igen.

Hvis det efter nogle få forsøg ikke er lykkedes at tænde brænderen, kontrolleres det at brænderen og dækslet er placeret korrekt.

Slukning af brænderne

Drej knappen med uret, indtil den står på « 0 ».



Stil ikke noget på komfurpladen, der kan smelte.

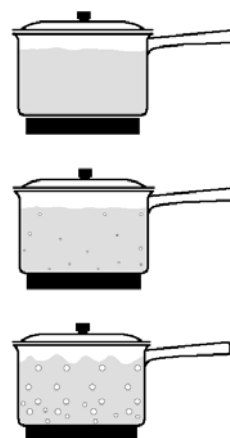
Kogning

Når man starter med at lave mad, skrues man normalt helt op for blusset, for lidt efter at skrue ned til en lavere temperatur. Lyden og mængden af kogende vand kan gøre det lettere at finde den rigtige indstilling:

LAFT BLUS: Vandet småkoger, og små bobler stiger op fra bunden. Velegnet til kogning af ris, fisk og grøntsager såsom ærter og broccoli.

MIDDELVARME: Vandet koger, og boblerne er større. Velegnet til kogning af de fleste fødevarer såsom kød, rødfrugter og kartofler.

MAKS. TEMPERATUR: Vandet bulderkoger, og det bobler kraftigt. Velegnet til kogning af vand til pasta og ris. Skru derefter ned til et lavere blus, og lad vandet simre.



Stegning

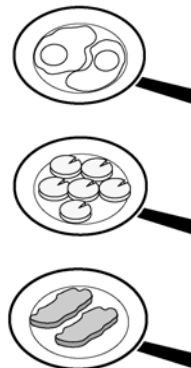
Undgå så vidt muligt at bruge fødevarer, der lige er taget ud af køleskabet. Lad kun 2/3 af panden være dækket med fødevarer.

Kom margarine eller smør på en stegepande, og tænd for blusset. For at opnå det bedste resultat, er det vigtigt at fedtstoffet har den rigtige farve (temperatur), når De begynder at stege. Hold en paletkniv af lyst træ ned på bunden af panden for at kontrollere fedtstoffets farve.

LETBRUNET FEDTSTOF: Velegnet til æg, løg, rå kartofler, koteletter, bøffer, hele fisk, etc.

BRUNET FEDTSTOF: Velegnet til stegning af de fleste fødevarer såsom pandekager, hakket kød, pølser, tynde fiskefileter og ragout.

MEGET BRUNET FEDTSTOF: Velegnet til tynde bøffer. Vær forsigtig, da fedtstoffet let kan brænde på.



Valg af kogegrej

Brug kun kogegrej, hvis diameter passer til brænderen (se tegning).

Brug kun tykt og fladbundet kogegrej.

Vi anbefaler, at temperaturen sænkes, så snart væsken begynder at koge.

For en korrekt optænding, anbefales det at man holder brænderen og tænderøret til gnisttænding rent.

Anbefalede størrelser på kogegrej:

Brænder	Effekt (kW)	Diameter (mm)	
		min.	maks.
Hurtig	3,00	160	280
Mellemhurtig	2,00	140	240
Ekstra	1,00	120	180

Rigtigt



Forkert
(Energispild)



Rengøring af komfurpladen

Efter hver brug tørres komfurpladen af med en blød klud opvredet i varmt vand tilsat opvaskemiddel. Vær forsigtig, så der ikke trænger vand ned i komfurpladens åbninger. Tør komfuret af med en blød klud.

Fastbrændte madrester blødgøres med vand. Undgå brugen af metalgenstande og slibende eller ætsende rengøringsmidler, da de risikerer at ridse den emaljerede overflade.

Rengøring af brænderne

Gasblussenes brændere og dæksler kan tages af for at lette rengøringen. Vask brændere og dæksler i varmt sæbevand, og fjern eventuelle mærker med et mildt poleringsmiddel. Om nødvendigt kan man bruge en fin ståluldssvamp dyppet i mildt sæbevand, hvis mærkerne er særligt svære at få af.

Efter rengøring tørres brænderne af med en blød klud.

Ovnen

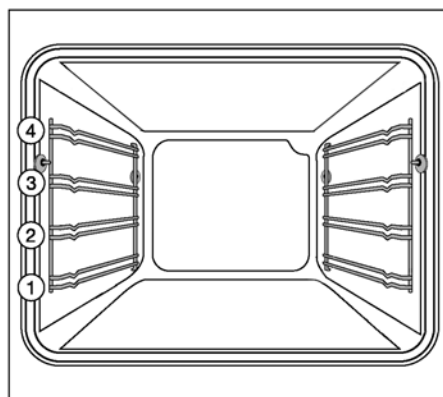
Ovnen er udstyret med et udtageligt tremmeværk med 4 riller i hver side.

Praktisk brug

Ovnen kan bruges til almindelig madlavning.



Stil aldrig aluminiumsbakker, bageplader eller ovnfaste fade direkte på bunden af ovnen. En blokering af varmen fra bunden af ovnen kan resultere i overophedning og beskadige den emaljerede overflade. Ovnen bliver varm, når den er i brug: BØRN I NÆRHEDEN SKAL VÆRE UNDER OPSYN.



Ovnens sikkerhedsudstyr

Komfuret er udstyret med et termoelement. Hvis ilden går ud, afbrydes gasforsyningen til den pågældende brænder automatisk.

Tænding af ovnen

1. Åbn ovndøren, tryk på knappen og drej den mod uret, indtil den står på den højeste temperatur, og hold en tændstik hen til hullet nederst i ovnen.
2. Slip knappen efter 10 sekunder, og kontroller at brænderen forbliver tændt gennem hullerne i brænderens dæksel.

Hvis flammen går ud, stilles knappen omgående tilbage til OFF. Vent i mindst 1 minut, og prøv derefter at tænde ovnen igen.

3. Luk ovndøren
4. Lad ovnen være tændt i 10 min. ved højeste temperatur, og indstil derefter knappen til den ønskede position.

Madlavning i ovnen

Traditionel madlavning tilberedes med naturlig lufttilførsel. Ovnens trækker koldere luft ind for neden og sender den opvarmede luft ud for oven. Det er nødvendigt at forvarme ovnen.

Kogetemperaturen varierer fra komfur til komfur, og det er derfor vigtigt at man kender den gennemsnitlige kogetemperatur, inden komfuret tages i brug.

Tabellen viser termostatindstillingen og den tilsvarende temperatur angivet i °C.

Trin	Temperatur i °C
1	160
2	175
3	190
4	210
5	225
6	240
7	260
8	275

Det kan være nødvendigt at indstille temperaturen, så den opfylder de enkelte brugeres individuelle behov. Det bliver lettere at finde den rigtige indstilling, efterhånden som man får mere erfaring med at bruge komfuret.

Rengøring og vedligeholdelse



Sørg altid for at holde ovnen ren. Ophobninger af fedt og andre fødevarer kan resultere i brand.

Inden rengøring kontrolleres det, at alle betjeningsknapper er indstillet til OFF og at enheden er helt afkølet.

Rengøringsmidler

Inden rengøring af ovnen kontrolleres det, at de valgte rengøringsmidler er velegnede og anbefalet af fabrikanten.



Brug IKKE rengøringsmidler med blegemiddel, da de kan give overfladen en mat finish. Undgå damprengøring. Undgå endvidere at bruge skrappe slibemidler.

Udvendig rengøring

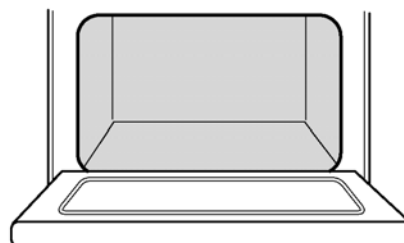
Vi anbefaler, at der anvendes skånsomme rengøringsmidler. Undgå brugen af metalgenstande, ståluld eller slibeskiver samt slibende eller ætsende rengøringsmidler, da De risikerer at ridse overfladen. Tør jævnligt kontrolpanelet, ovndøren og dørforseglingen af med en fugtig klud opvredet i vand tilsat flydende opvaskemiddel.

Ovnen

Det emaljerede ovnrum gøres bedst rent, når ovnen stadig er varm. Tør ovnen af med en blød klud opvredet i varmt sæbevand efter hver brug.

HVIS OVNEN ER MEGET SNAVSET:

1. Brug en spartel eller lignende til at fjerne fastbrændte madrester.
2. Søb ovnen ind med en svamp tilsat sæbe.
3. Luk døren. Tænd for ovnen i ca. 10 minutter.
4. Når ovnen er afkølet, vaskes den godt af med en klud opvredet i rent vand. Eventuelle pletter fjernes forsigtigt med ståluld tilsat sæbe. Tør overfladen af.

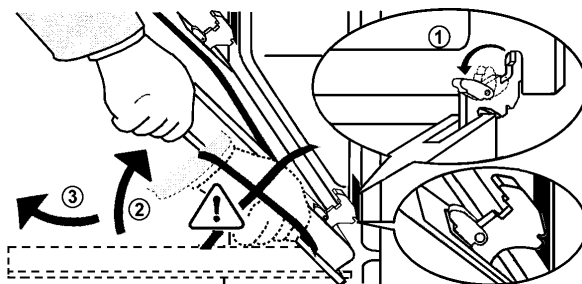


Ovndøren

Ovndøren kan tages af for at lette rengøringen.

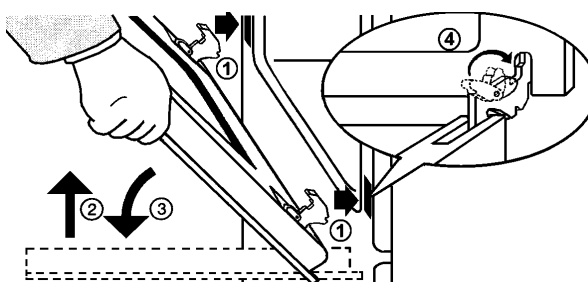
Afmontering af ovndøren

1. Luk ovndøren helt op.
2. Skru vinkelskruerne på begge sider af dørhængslerne (1) helt ud.
3. Luk ovndøren ca. 3/4 i, indtil modstanden (2) er overvundet.
4. Tag fat i siderne af ovndøren med begge hænder. Løft døren op (forsigtigt: den er tung!), og tag den af (3).



Påmontering af ovndøren

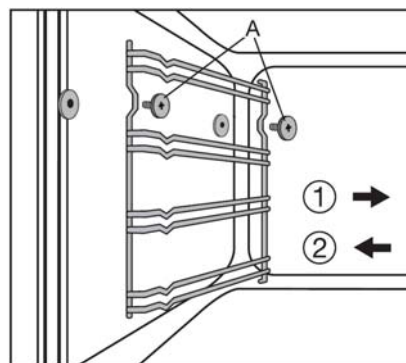
1. Tag fat i siderne af ovndøren med begge hænder.
2. Hold døren i en vinkel på ca. 60°.
3. Lad dørhængslerne glide så langt ind i indhugget i nederste højre og venstre side af ovnen (1) som muligt.
4. Løft døren til De møder modstand (2), og luk den helt op (3).
5. Skru vinkelskruerne på begge sider af dørhængslerne tilbage til deres oprindelige position (4).
6. Luk ovndøren.



Ovnens tilbehør

1. Skru låseskruerne (A) af, og tag tremmeværket ud. Vask det af i hånden eller i maskinen. Hvis det er meget snavset, lægges det i blød, hvorefter det renses med lidt ståluld.
2. Saml delene ved at følge ovenstående fremgangsmåde i omvendt rækkefølge.

Bageplader og bradepande rengøres med køkkenrulle, eller vaskes om nødvendigt af i hånden. Fastbrændte madrester fjernes med en passende spartel.



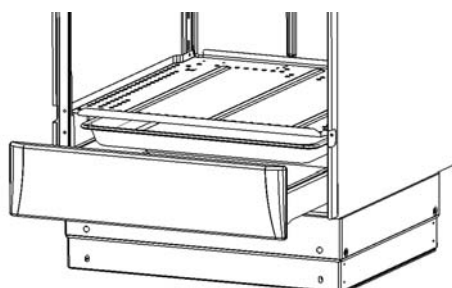
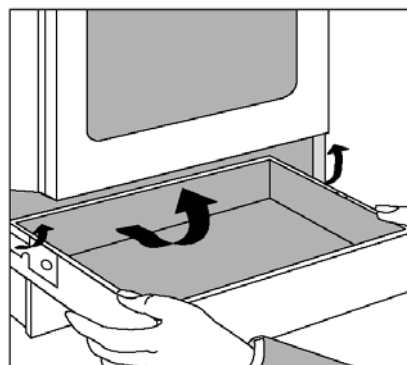
Opbevaringsskuffe



Opbevaringsskuffen bliver varm, når ovnen er i brug i længere tid ad gangen. Brug derfor ikke denne skuffe til opbevaring af brændbare materialer såsom grillhandsker, viskestykker, forklæder, etc.

1. Tag fat i skuffen som vist på tegningen, og træk den ud.
2. Træk skuffen helt ud, løft den en anelse og tag den ud.
3. Efter rengøring følges ovenstående fremgangsmåde i omvendt rækkefølge.

Der er mulighed for at udstyre opbevaringsskuffen med et emfang, som fastgøres til sædestativet øverst i opbevaringsskuffen.



Installation



Alt installationsarbejde skal udføres af en kvalificeret installatør.

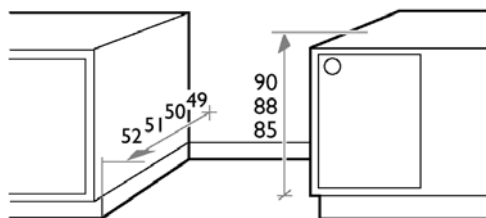
Komfuret må kun stå på gulvet, ikke på en fod.

Komfuret er tungt. Visse hjørner og kanter, som ikke umiddelbart er synlige, kan være skarpe.

BRUG HANDSKER, når De flytter komfuret.

Inden installationen af komfuret finder sted, kontrolleres det at komfuret passer til de øvrige køkkenmoduler. Mål bordhøjden fra gulvet til overkanten af bordpladen, og sokkeldybden fra væggen til den forreste del af soklen (se illustration). Komfuret kan også installeres således at det støder op til en væg eller et højt køkkenmodul på den ene side og bordplads på den anden.

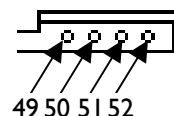
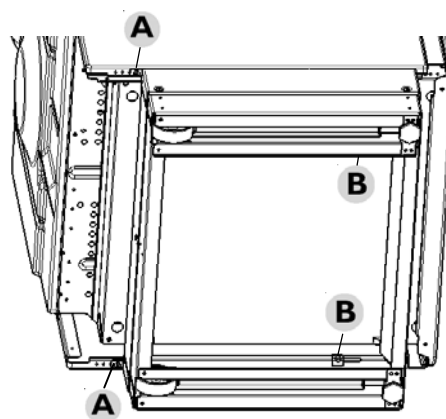
Komfurets sokkel er fra fabrikken indstillet til en bordhøjde på 90 cm og en sokkeldybde på 50 cm. Sokkelhøjden og -dybden kan tilpasses bordhøjder på 85, 88 og 90 cm og sokkeldybder på 49, 50, 51 og 52 cm (se nedenfor).



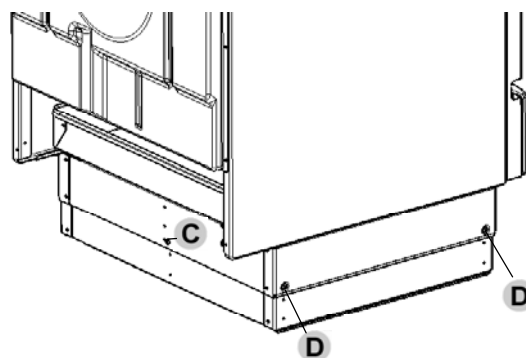
Justering af sokkeldybde og -højde

Hvis begge mål skal justeres, gøres det samtidig. Sørg imidlertid for at læse hele vejledningen nøje igennem, inden De påbegynder arbejdet.

1. Læg forsigtigt komfuret ned på forsiden. Brug dele af emballagen til at beskytte komfuret mod gulvets overflade.
2. Til justering af sokkeldybden fjernes skruerne A (2 skruer), hvorefter skruerne B på beslaget (2 skruer) løsnes (se illustration).
3. Indstil soklen til den ønskede dybde (SE ILLUSTRATION).
4. Stram skruerne A og B.



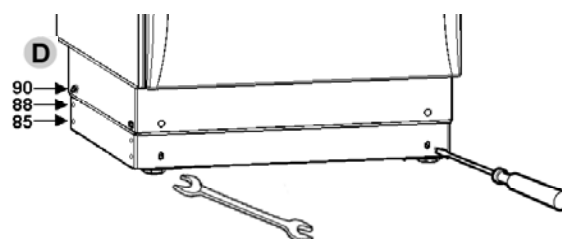
5. Til justering af sokkelhøjde fjernes skrue C (1 skrue) midt for på den bagerste del af soklen, hvorefter skruerne D (4 skruer) løsnes (SE ILLUSTRATION). Pas på: der er skarpe kanter på undersiden af komfuret.
6. Indstil soklen til den ønskede højde, 90, 88 eller 85 cm (SE ILLUSTRATION).
7. Stram skruerne C og D.



Nivellering af komfuret

Komfuret skal stå helt lige, bl.a. for at sikre, at fedtstoffet fordeles ligeligt over hele stegepanden. Kontroller med et vaterpas, at komfurpladen er vandret (læg ikke vaterpasset på selve brænderne). Kontroller først niveauet fra front til bag og derefter fra side til side.

Om nødvendigt nivelleres komfuret ved at dreje på hjulene og fødderne, hvilket gøres fra komfurets forside. Brug en skruetrækker til baghjulene og en skruenøgle til forfødderne.



Tilslutning af gasforsyning

Tilslutning af gasforsyning skal udføres i henhold til den gældende lovgivning.

Komfuret er blevet testet på fabrikken og er ved levering indstillet til den gastype, der fremgår af typeskiltet, som sidder bag på komfuret ved siden af forsyningsrøret. Før tilslutning kontrolleres det, at komfuret er indstillet til den anvendte gastype. Hvis dette ikke er tilfældet, følges fremgangsmåden beskrevet i afsnittet "Omstilling til forskellige gastyper".

For at opnå det bedste resultat og et lavt gasforbrug, sikres det at manifoldens gasktryk overholder værdierne i tabellen over dyser nr.1".

Tilslutning ved hjælp af et stift metalrør eller en bøjelig metalslange

For at øge sikkerheden, anbefales det at komfuret tilsluttes gasforsyningen ved hjælp af et stift metalrør (f.eks. et kobberør) eller en bøjelig metalslange af rustfrit stål, da man herved undgår at belaste komfuret.

Gastilførselens rørsamling er Gc 1/2.

Hvis det er nødvendigt at føre røret bag om komfuret for at det kan nå stophanen, må der i henhold til den gældende lovgivning kun anvendes stive metalrør.

Tilslutning ved hjælp af en bøjelig gummislange

Hvis tilslutningen er frit tilgængelig og kan kontrolleres i hele dens længde, kan komfuret tilsluttes ved hjælp af en bøjelig gummislange i henhold til de gældende bestemmelser.

Gummislangen tilsluttes på en sådan måde:

- at den ikke kan nå en overfladetemperatur, der overstiger rumtemperaturen eller 30 °C;
- at den ikke er længere end 1500 mm;
- at den ikke er udsat for knæk eller skarpe bøjninger;
- at den ikke er udsat for træk eller snoning;
- at den ikke er i berøring med skarpe kanter eller hjørner;
- at den er frit tilgængelig i hele dens længde.

VIGTIGT

Efter installation kontrolleres det, at alle samlinger er lufttætte. Hertil anbefales det at man bruger sæbevand. Brug aldrig tændstikker til at kontrollere gaskredsløbet for utætheder.

ÆNDRING AF GASTYPE

Dit komfur er beregnet til brug med propan- eller butangas, og det kan ændres til brug med naturgas, bygas G110 og bygas 120.

Ved ændring af gastype er det nødvendigt at:

- udskifte dyserne (komfur og ovn);
- justere minimumniveauet (komfur og ovn);
- kontrollere gastilslutningen.

Advarsel: Hvis gasbrænderne skal anvendes med bygas G110 eller G120, skal luftkalibratorerne for luft monteres.



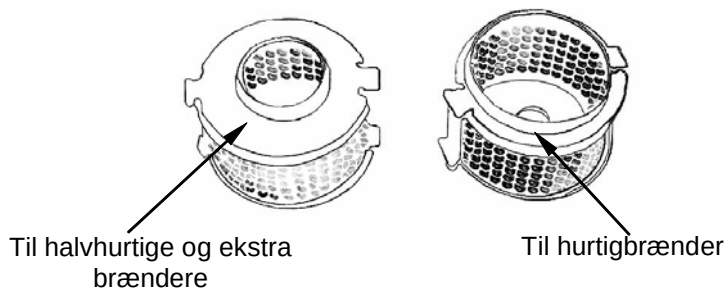
Påsat den medfølgende label (i posen med dyser), der svarer til den anvendte gastype.

TABEL OVER DYSER Nr.1

Kat. III 1ab 2H 3B/P

BRÆNDER	Normal effekt (kW)	Simre-effekt (kW)	Gastype	Tryk (mbar)	Dyse-diameter (mm)	Bypass	Forbrug
							g/t
HURTIG	3,00	0,72	Bygas G 110	8	2,82*	0,42	-
	3,00	0,72	Bygas G 120	8	2,55*		-
	3,00	0,72	Naturgas G 20	20	1,19		-
	3,00	0,72	Butangas G 30	30	0,88		218,1
	2,60	0,63	Propangas G 31	30	0,88		185,7
HALVHURTIG	2,00	0,43	Bygas G 110	8	2,10*	0,32	-
	2,00	0,43	Bygas G 120	8	1,95*		-
	2,00	0,43	Naturgas G 20	20	0,96		-
	2,00	0,43	Butangas G 30	30	0,71		145,4
	1,70	0,38	Propangas G 31	30	0,71		121,4
EKSTRA	1,00	0,35	Bygas G 110	8	1,42*	0,29	-
	1,00	0,35	Bygas G 120	8	1,32*		-
	1,00	0,35	Naturgas G 20	20	0,70		-
	1,00	0,35	Butangas G 30	30	0,50		72,7
	0,85	0,31	Propangas G 31	30	0,50		60,7
OVN	3,00	1,00	Bygas G 110	8	2,54	0,46	-
	3,00	1,00	Bygas G 120	8	2,20		-
	3,00	1,00	Naturgas G 20	20	1,16		-
	3,00	1,00	Butangas G 30	30	0,82		218,1
	2,60	0,85	Propangas G 31	30	0,82		185,7

- ved disse dyser skal luftkalibratorerne til luft monteres i henhold til figuren.



Udskiftning af brænderdyser

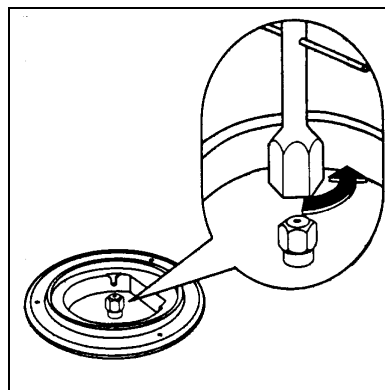


Inden komfuret omstilles til en anden gastype, sikres det at alle betjeningsknapper er indstillet til OFF og at komfuret er helt afkølet.

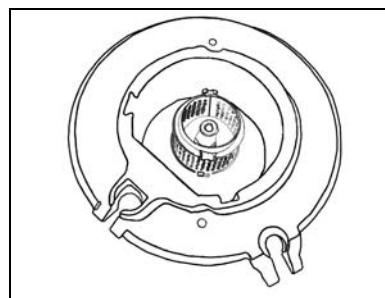
1. Fjern kogeristene;
2. Fjern brænderdækslerne og brænderne;
3. Løsn dyserne ved hjælp af en 7 mm topnøgle, og udskift dem med dyser, der passer til den anvendte gastype (se tabel).

Geninstaller delene i omvendt rækkefølge.

Det er ikke nødvendigt at regulere den primære luftstrøm i de nye dyser.



Advarsel: Hvis brænderne skal anvendes med bygas G110 eller G120 skal luftkalibratorerne til luft monteres (se tegning).



Indstilling af luftstrømmen

Brænderens indstilling er korrekt, når flammen er stabil og kan slukkes uden støj.

Ved omstilling til en anden gastype, kontrolleres det at luftstrømmen er korrekt. Niveauet er korrekt, når flammen er ca. 4 mm lang.

Det er ikke nødvendigt at regulere den primære luftstrøm i de øverste brændere.

Se efter, at flammen ikke går ud, når knappen hurtigt drejes fra maks. til min.



ingen luft



rigtig
luftforsyning



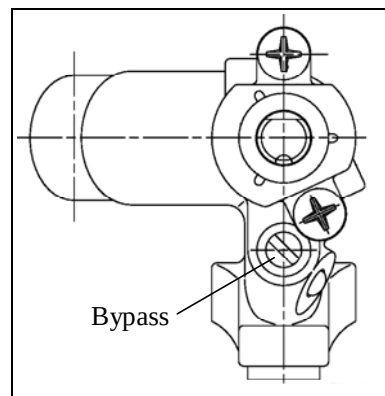
for kraftig
luftforsyning

Justering af minimumsniveauet:

1. Tænd for brænderen;
2. Tryk på knappen og drej den mod uret, indtil den står på den laveste temperatur;
3. Tag knappen af;
4. Skru bypass-skruen ud eller i (under stophanen), indtil flammen ser ud til at have den rigtige størrelse.

Geninstaller delene i omvendt rækkefølge.

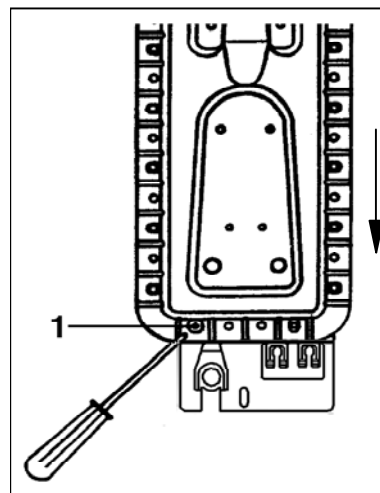
Se efter, at flammen ikke går ud, når knappen hurtigt drejes fra maks. til min.



Udskiftning af ovnens dyser

Gasovnens dyser udskiftes efter følgende fremgangsmåde:

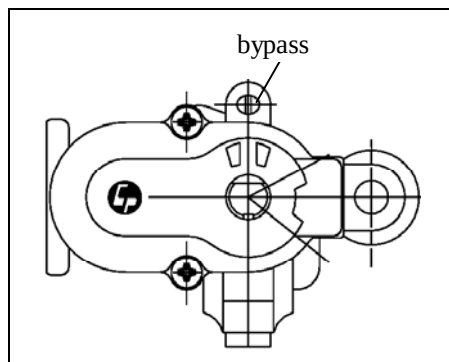
1. Se tabellen for dysernes diameter;
 2. Tag panelet i bunden af ovnen ud;
 3. Fjern skruen (1) på ovnens brænder;
 4. Tag brænderen ud, idet den trækkes fremefter;
 5. Udskift dysen ved hjælp af en 7 mm topnøgle. Geninstaller delene i omvendt rækkefølge.
- Inden skruen (1) sættes i, sikres det at brænderen er skubbet rigtigt tilbage til det bagerste panel.



Justering af minimumsniveauet

1. Tænd for brænderen, og indstil den til den højeste temperatur. Lad ovnen være tændt i ca. 15 minutter;
2. Tryk på knappen og drej den mod uret, indtil den står på den laveste temperatur;
3. Tag knappen af;
4. Skru bypass-skruen ud eller i (se tegning), indtil flammen ser ud til at have den rigtige størrelse.

Flammen bør ikke gå ud, når man lukker ovndøren.



Efter reparation, omstilling eller justering er det lovbefalet at udføre en sikkerhedstest.

Service



Alt installations- og reparationsarbejde skal udføres af en KVALIFICERET INSTALLATØR. Installationsarbejde, der udføres af ufaglært arbejdskraft, kan resultere i beskadigelse af komfuret og kan desuden medføre personskaade og/eller ejendomsskaade.

Hvis komfuret ikke virker efter hensigten, henvises til afsnittet om problemløsning på side 22.

Kundeomsorg

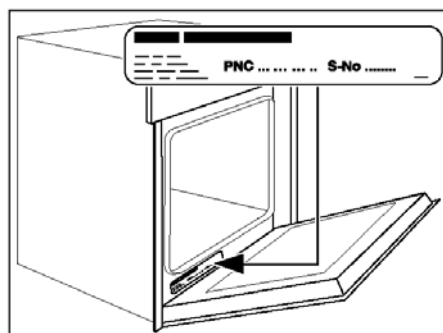
Kontakt forhandleren, hvis De har spørgsmål vedrørende komfuret og dets brug.

Service og reservedele

Kontakt forhandleren eller et autoriseret servicecenter. Vær opmærksom på, at der normalt vil blive opkrævet et gebyr. Brug kun reservedele, der leveres af disse virksomheder.

Komfurets data fremgår af mærkepladen, som findes i nederste venstre hjørne af ovnrummets forramme. Anfør disse oplysninger nedenfor, så De har dem ved hånden, hvis De får brug for at tilkalde et servicecenter.

Model:	
Produkt nr:	
Serienummer:	
Købsdato:	



Forbrugerkontakt

I tilfælde af tekniske problemer eller spørgsmål angående produktets funktion eller brug, bedes De kontakte vores forbrugerrådgivere på nummer +45 70 11 74 00.

Forbrugerrådgiverne kan også kontaktes via e-mail på adressen service.dkm@electrolux.dk.

Tekniske data

Vi forbeholder os retten til at ændre følgende specifikationer. Denne enhed overholder EU-direktiv 89/336/EØF og 73/23/EØF IEC klasse: Y.

GGB5410-HV

Bredde (mm):	500
Højde, ved levering (mm):	850/880/900
Dybde (mm):	600
Ovnens rumindhold (liter):	47,4
Total effekt:	-

BRÆNDER		EFFEKT (W)
Bagerste venstre:	Ekstra	1000
Bagerste højre:	Mellemløst	2000
Forreste venstre:	Hurtig	3000
Forreste højre:	Mellemløst	2000
Ovn		
Brænder		3000

Problemer og mulige løsninger

Problem

Mulig løsning

Brænderen kan ikke tændes

Kontroller:

- at gasforsyningen til brænderne ikke er afbrudt
- at gasrøret sidder rigtigt
- at brænderen ikke er våd
- at brænderdækslet og brænderen er lagt rigtigt på plads efter rengøring

Brænderens flamme er ustabil

Kontroller:

- at hovedtilførslen ikke er blokeret og at brænderen er fri for madrester
- at brænderdækslet og brænderen er lagt rigtigt på plads efter rengøring

Ovnblusset kan ikke tændes

Kontroller:

- at brænderen ligger rigtigt
- at brænderen ikke er våd
- at betjeningsknappen har været trykket ned i 10 sekunder, inden antænding

Det færdige resultat er ikke tilfredsstillende

Kontroller:

- at den rigtige temperatur er blevet valgt
- at tilberedningstiden svarer til den valgte type mad

Maden er for lang tid om at blive færdig

Kontroller:

- at temperaturen svarer til den valgte type mad

Ovnen afgiver røg

Kontroller:

- at rengøring ikke er påkrævet
- at røgen ikke skyldes spildte madrester
- at der ikke er for meget fedt/saft på ovnsiderne

Når komfurets levetid er opbrugt



Kontroller, at ovnens dørlås er slået fra, så der ikke er nogen risiko for, at børn kan blive låst inde i ovnen.

Kontakt de lokale myndigheder for nærmere oplysninger om bortskaffelse af komfuret.



From the Electrolux Group. The world's No.1 choice

Electrolux Gruppen er verdens største producent af energidrevne produkter til køkken-, rengørings- og udendørs brug. Der sælges årligt over 55 millioner produkter fra Electrolux Gruppen (blandt andet køleskabe, vaskemaskiner, støvsugere, motorsave og plæneklippere) til en samlet værdi af ca. 100 milliarder kroner. Produkterne sælges i mere end 150 lande verden over.